



**САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ИНСТИТУТ  
УПРАВЛЕНИЯ И ПИЩЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ**

191186 Санкт-Петербург, набережная канала Грибоедова, д.7

учебный центр: тел (812) 312-47-44 (многоканальный), (812) 570-64-41, тел/факс (812) 312-38-57, E-mail: [info@hlebspb.ru](mailto:info@hlebspb.ru)

приемная ректора: тел/факс (812) 314-18-45 E-mail: [rector@hlebspb.ru](mailto:rector@hlebspb.ru) ,

бухгалтерия: тел (812) 312-43-22, <http://www.hlebspb.ru>

**РУКОВОДИТЕЛЮ ПРЕДПРИЯТИЯ**

**Санкт-Петербургский институт управления и пищевых технологий**  
(лицензия на осуществление образовательной деятельности от 11.01.2016 г., рег. № 1655, 78ЛЮ2 № 0000584.)  
проводит практико-ориентированный семинар в формате интерактивной трансляции  
по теме:

**«Промышленная дезинфекция и антисептика  
производственной среды на пищевых предприятиях:  
практика применения современных методов и средств,  
достижение эффективности и контроль безопасности.  
Верификация и валидация процессов»**

**12 – 14 марта 2024 года  
01 – 03 октября 2024 года**



начало трансляции в 10:00 ч. МСК;



3 дня по 4 часа в день интерактивных трансляций и самостоятельной работы;



удостоверение о повышении квалификации в объеме 24 часов.

Участники получат необходимые рекомендации по эффективной санитарной обработке производственной среды, а также смогут обсудить имеющиеся сложности и несоответствия.



**Целевая аудитория** - руководители и специалисты производственных и технологических служб пищевых предприятий, отделов контроля качества готовой продукции и производственных лабораторий, специалисты по санитарии и гигиене.

**В программе:**



**Виды загрязнений, материалы поверхностей, особенности обработки.** Алгоритм выбора моющих средств. Нормативные документы на моющие средства для пищевых производств. Современные профессиональные моющие средства. Принцип работы щелочных и кислотных средств. Роль действия ПАВ в моющих средствах.



**Факторы, влияющие на процесс мойки.** Диаграмма Зиннера. Оптимизация процессов мойки за счет изменения отдельных параметров. Влияние жесткости воды на процесс мойки. Очистка. Оборудование для очистки. Ручная мойка. Техника безопасности при работе с моющими средствами, правила приготовления рабочих растворов.



 **Практика проведения СИП (СІР) мойки и дезинфекции пищевого оборудования:** особенности, выбор средств, режимы на примере пивоваренного предприятия.

 **Методы промышленной дезинфекции: механические, физические и химические.** Дезинфектанты, удовлетворяющие требованиям пищевой безопасности и входящие в Регистр средств, разрешенных к применению в РФ. Классификация химических дезинфицирующих веществ: преимущества и недостатки. Принципы выбора дезинфектантов и антисептиков под определённые цели и задачи. Противовирусные средства и методы дезинфекции. Активность дезинфицирующих средств в отношении микроорганизмов. Окислительная и коррозионная способность. Методы «холодной» дезинфекции.

 **Основные риски в проведении дезинфекции.** Причины неэффективной дезинфекции: понятие об устойчивости микроорганизмов к различным воздействиям. Ротация дезинфицирующих средств. Факторы достижения эффективности процессов дезинфекции и антисептики.

 **Дезинфекция с использованием аэрозолей: оборудование и средства, режимы обработки.** Практический опыт использования растворов Аква-Эха в дезинфекции пищевого предприятия. 

 **Практика проведения санитарно-гигиенических мероприятий на предприятии по переработке рыбы и производству кулинарных рыбных изделий.** Верификация и валидация процессов мойки и дезинфекции. 

 **Формирование биопленок на пищевом производстве.** Циркуляция патогенных микроорганизмов и микроорганизмов порчи на пищевых предприятиях.

 **Уборка и санитарная обработка бытовых помещений на пищевом производстве силами предприятия и взаимодействие с клининговыми компаниями.** 

 **Организация и проведение санитарного аудита на примере молочного и кондитерского предприятия.**



По окончании обучения выдается документ о повышении квалификации установленного образца в объеме 24 часов, который направляется участнику обучения заказным письмом почтой России.

**Стоимость участия в семинаре одного человека составляет:  
8 500 руб., НДС – не облагается**

**Информационное письмо № 16.24 от 19.12.2023г.**

Для участия в семинаре необходимо заполнить заявку и направить E-mail: [bio@hlebspb.ru](mailto:bio@hlebspb.ru).  
Форма заявки размещена на сайте СПИУПТ [www.hlebspb.ru](http://www.hlebspb.ru)

-  На основании Вашей заявки заключается договор.
-  Для регистрации направить заявку и копию диплома о высшем или среднем профессиональном образовании.
-  После чего Вам поступит письмо со ссылкой на участие в семинаре.
-  Проверьте техническую готовность Вашего компьютера согласно инструкции, которая будет содержаться в письме подтверждения регистрации на участие в семинаре в дистанционном формате.

**Контактная информация:** т/ф. (812) 312-33-32 кафедра пищевой биотехнологии  
Борисова Екатерина Валерьевна, Прохорчик Игорь Петрович, E-mail: [bio@hlebspb.ru](mailto:bio@hlebspb.ru)

Ректор

О.И. Пономарева